



Cake Artist

केक आर्टिस्ट बेकिंग और कला को मिलाकर शादी, जन्मदिन और खास मौकों के लिए डिज़ाइनर केक बनाते हैं। सोशल मीडिया और होम-बेकिंग के दौर में यह करियर युवाओं में बहुत लोकप्रिय है।



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

वेतन, परीक्षा, कॉलेज, प्रवेश के रास्ते और आगे के कदम — सब पोर्टल पर।

career.gsssjethantri.in/#/career/hosp-4542

राजकीय उच्च माध्यमिक विद्यालय, जेठन्तरी

Govt. Sr. Sec. School, Jethantri · ब्लॉक समदड़ी · बालोतरा (Block Samdari · Balotra)

www.gsssjethantri.in · career.gsssjethantri.in



सुशील कुमार शर्मा

प्रधानाचार्य, रा.उ.मा.वि. जेठन्तरी · मास्टर ट्रेनर
Principal, GSSS Jethantri · Master Trainer



श्री चेनाराम चौधरी

प्रधानाचार्य, डाइट बाड़मेर
Principal, DIET Barmer



श्रीमती संघमित्रा

वरिष्ठ व्याख्याता, डाइट बाड़मेर (सहयोग)
Sr. Lecturer, DIET Barmer (Support)



भरत चौधरी

अभिकल्पना व विकास · व्याख्याता (इतिहास)
Designed & developed · Lecturer (History)

विशेष धन्यवाद · SPECIAL THANKS



सुरेन्द्र सिंह राठौड़

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. कानाना



सुरेश कुमार सैन

व्याख्याता (भूगोल) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



वनिता कुमारी

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



कमलेश चौधरी

व्याख्याता (राजनीति विज्ञान) · रा.उ.मा.वि. टापरा

करियर मार्गदर्शन कार्यशाला, डाइट बाड़मेर (14-17 जुलाई 2026) में विकसित व लोकार्पित
Developed & unveiled at the Career Guidance Workshop, DIET Barmer (14-17 July 2026)

यह एक स्वतंत्र परियोजना है, जो सरकार की आधिकारिक करियर-मार्गदर्शन सामग्री पर आधारित है। · An independent project based on the Government's official career-guidance content.

1 यह करियर क्या है

केक आर्टिस्ट बेकिंग और कला को मिलाकर शादी, जन्मदिन और खास मौकों के लिए डिज़ाइनर केक बनाते हैं। सोशल मीडिया और होम-बेकिंग के दौर में यह करियर युवाओं में बहुत लोकप्रिय है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	10+2 + बेकरी/पेटीसरी डिप्लोमा या सर्टिफिकेट
कार्य-शैली	किचन/स्टूडियो में काम, ऑर्डर-आधारित
माँग	अधिक (वेडिंग, कैफे, होम-बेकिंग बूम)
शीर्ष कमाई	₹1 लाख+/माह (एग्ज़ीक्यूटिव पेस्ट्री शेफ/अपना स्टूडियो)

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- बेकिंग और मिठाइयाँ
- खास मौकों को यादगार बनाना
- कला, रंग और डिज़ाइन

क्षमताएँ

- रचनात्मकता
- धैर्य और सधे हाथ
- बारीकियों पर ध्यान

ज़रूरी कौशल

- बेकिंग और केक स्पंज की महारत
- केक स्ट्रक्चर और टियर डिज़ाइन
- फोटोग्राफी और सोशल मीडिया मार्केटिंग
- फोंडेंट, रॉयल आइसिंग और शुगर आर्ट
- खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता
- ग्राहक संवाद और कस्टम ऑर्डर की समझ

4 कैसे पहुँचें

- 1 किसी भी स्ट्रीम में 10+2 पूरा करें

- 2 बेकरी एंड कन्फेक्शनरी/पाक कला में डिग्री या डिप्लोमा करें
- 3 केक आर्ट/शुगर क्राफ्ट का सर्टिफिकेट कोर्स करें
- 4 बेकरी या होटल में इंटरनशिप/नौकरी से अनुभव लें
- 5 पोर्टफोलियो बनाकर अपना केक स्टूडियो/होम-बिज़नेस शुरू करें

प्रमुख परीक्षाएँ

- एन.सी.एच.एम.-जे.ई.ई. (होटल प्रबंधन डिग्री के लिए)

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- IHM Jaipur (Diploma in Bakery & Confectionery) — जयपुर, राजस्थान (<https://ihmjaipur.com>)
- NCHMCT institutes (IHMs) — राष्ट्रीय (<https://nchm.gov.in>)

निजी संस्थान

- Lavonne Academy of Baking Science & Pastry Arts — बेंगलुरु, कर्नाटक (<https://www.lavonne.in>)
- Institute of Bakery & Pastry Arts (IBPA) — नई दिल्ली
- Truffle Nation — नई दिल्ली

ऑनलाइन

- Udemy (cake art courses) — ऑनलाइन (<https://www.udemy.com>)
- APCA / online masterclasses — ऑनलाइन

फ्रीस

शॉर्ट कोर्स ₹2,000 से शुरू; पूर्ण बेकरी/पेटीसरी डिप्लोमा ₹1-6 लाख तक।

छात्रवृत्तियाँ

- National Scholarship Portal (NSP) (<https://scholarships.gov.in>)
- Rajasthan SJE Scholarship Portal (<https://sje.rajasthan.gov.in/>)
- Buddy4Study Scholarship Gateway (<https://www.buddy4study.com>)
- Vidya Lakshmi Education Loan Portal (<https://www.vidyalakshmi.co.in>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

बेकरी, पेटीसरी, 5-सितारा होटल, केक स्टूडियो, अपना होम-बिज़नेस

कार्य-संस्कृति

किचन में सप्ताह में 6 दिन, 9-10 घंटे तक काम; शादी/त्योहार सीज़न में सप्ताहांत व्यस्त; अनुभव के बाद टीम लीड करेंगे

कौन नौकरी देता है

- ताज, ओबेरॉय, मैरियट जैसे होटल
- थियोब्रोमा, रिबन्स एंड बलून्स जैसी बेकरी चेन
- बुटीक केक स्टूडियो
- ऑनलाइन केक ब्रांड (बेकिंगो आदि)
- कूज़ लाइन और कैटरिंग
- अपना होम-बेकिंग व्यवसाय

माँग (2026)

2026 में डिज़ाइनर वेडिंग केक, कस्टम केक और होम-बेकिंग की माँग बड़े शहरों से लेकर जयपुर-उदयपुर जैसे शहरों तक तेज़ी से बढ़ रही है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 कमी/जूनियर बेकर
- 2 केक आर्टिस्ट
- 3 पेस्ट्री शेफ
- 4 एग्जीक्यूटिव पेस्ट्री शेफ
- 5 केक स्टूडियो ओनर

कमाई

शुरुआत	₹18,000-30,000
मध्य स्तर	₹40,000-80,000
वरिष्ठ स्तर	₹1,00,000+

सरकारी स्रोत के अनुसार आय ₹20,000-80,000/माह; प्रसिद्ध कस्टम-केक आर्टिस्ट प्रति केक हज़ारों-लाखों तक कमाते हैं।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- कला और बेकिंग का रचनात्मक मेल
- घर से कम लागत में शुरुआत संभव
- सोशल मीडिया से तेज़ पहचान

चुनौतियाँ

- लंबे घंटे खड़े रहकर काम
- सीज़न और ऑर्डर पर निर्भर आय
- शुरुआत में कड़ी प्रतिस्पर्धा

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Prachi Dhabal Deb

अंतरराष्ट्रीय पुरस्कार विजेता केक आर्टिस्ट, रॉयल आइसिंग विशेषज्ञ

पुणे की प्राची धबल देब वित्तीय विश्लेषक की नौकरी छोड़कर केक आर्ट में आई। रॉयल आइसिंग में महारत हासिल कर उन्होंने केक मास्टर्स पुरस्कार जीता और विशाल खाद्य संरचनाओं से वर्ल्ड बुक ऑफ रिकॉर्ड्स में नाम दर्ज कराया।

Global Indian · <https://www.globalindian.com/story/cake-artist/debut-of-a-vegan-icing-cake-artiste-prachi-learnt-from-mbe-eddie-spence/>

Avin Thaliath

पेस्ट्री शेफ और लवोन एकेडमी, बेंगलुरु के सह-संस्थापक

डॉ. एविन थलियथ ने साधारण शुरुआत से पढ़ाई कर भारत की अग्रणी बेकिंग-पेस्ट्री अकादमी लवोन की सह-स्थापना की। उन्होंने हज़ारों युवाओं को केक और पेस्ट्री कला में प्रशिक्षित किया है।

Global Indian · <https://www.globalindian.com/story/cover-story/chef-avin-thaliath-transforming-indias-baking-landscape-one-pastry-at-a-time/>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान सरकार करियर पेज — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%95%e0%a5%87%e0%a4%95-%e0%a4%86%e0%a4%b0%e0%a5%8d%e0%a4%9f%e0%a4%bf%e0%a4%b8%e0%a5%8d%e0%a4%9f-cake-artist/>
2. एन.सी.एच.एम.सी.टी. (होटल प्रबंधन परिषद) — <https://nchm.gov.in>
3. राष्ट्रीय करियर सेवा (एन.सी.एस.) — <https://www.ncs.gov.in>
4. राष्ट्रीय छात्रवृत्ति पोर्टल — <https://scholarships.gov.in>



और 770+ करियर — पूरा पोर्टल

रुचि व योग्यता परीक्षण, सरकारी नौकरियाँ, कौशल पाठ्यक्रम, बायोडाटा बनाने की सुविधा — सब मुफ्त, बिना लॉगिन, इंटरनेट के बिना भी।

career.gsssjethantri.in